

Solergibert de Matacans 2018

L'any 1984 la família Solergibert va decidir plantar, a la parcel·la Matacans d'Artés, les varietats cabernet franc i cabernet sauvignon, de fàcil adaptació a terrenys argilosos. Quan els ceps tenien 25 anys, la família va comprovar que el raïm madurava de manera excel·lent i van decidir, amb la il·lusió i l'experiència de deu generacions, crear el gran Solergibert de Matacans.



Aquest cabernet sauvignon fermenta en acer inoxidable i macera durant 21 dies, per passar després per una criança de catorze mesos en bota nova de roure francès i dotze mesos més en ampolla. Visualment és un vi de capa alta, de color vermell cirera intens, amb un bon rivet morat. Al nas dona aromes de criança, de fruits vermells i negres madurs, balsàmics i un toc elegant especiat. Té una entrada suau en boca, agradable i alhora potent, amb una acidesa i uns tanins ben marcats, però molt ben integrats, i esdevé un negre suau i llaminer. És el maridatge perfecte per a molts plats de la cuina catalana tradicional.

Preu de venda: 22 euros